

MEXICANSK KYLLING

guacamole, eller en salsa med avocado. Den kan også bruges som fyld i tortillas.

Nem og lækker mexicansk kylling med ris og en let krydret sovs samt revet cheddarost på toppen.

Det hele tilberedes i et fad i ovnen.

•

Til

- 1 ds kidneybønner
- 2 dl ris
- 2 dl majs
- 2 dl salsa
- 4 dl hønsebouillon
- 1 tsk chilipulver
- 1 spsk stødt koriander eller spidskommen
- 400 g kyllingebryster
- 100 g revet cheddarost
- 1 bdt forårsløg



Tænd ovnen på 190 grader.

Hæld væden fra kidneybønnerne og kom dem i et ildfast fad på ca. 20x20 cm. Bland ris, majs, salsa, bouillon, chili og koriander/spidskommen sammen med bønnerne.

Skær [kyllingebrysterne](#) i mundrette stykker. Fordel dem ovenpå blandingen i fadet, og tryk dem lidt ned i blandingen, så man kun kan se toppen af dem.

Dæk fadet til med sølvpapir og bag det i ovnen i 40 minutter.

Tag fadet ud af ovnen, fjern sølvpapiret og drys revet cheddar over retten. Sæt fadet tilbage i ovnen, og bag i yderligere 5 minutter eller indtil osten er smeltet.

Skyl forårsløgene og skær dem i skiver. Drys dem over retten ved servering eller servér dem ved siden af.

Servér f.eks. den [mexicanske](#) kylling med